

Kataloniens Konditoren backen und kneten, rühren und mischen, frittieren und verzieren treu nach einem religiösen Kalender, der nicht weniger als 50 Tagen im Jahr eine eigene süße Köstlichkeit zuschreibt.

Die Katalanen sind, was Süßigkeiten betrifft, ohnehin seit jeher gesegnet. Schon 1382 eröffnete die erste Bäckerei in Barcelona ihre Türen, andere europäische Städte hingegen mussten darauf noch Jahrhunderte warten. So gab es zum Beispiel in Paris erst im Jahre 1608 einen öffentlichen Bäckerladen.

Der Reigen der typischen Backwaren beginnt am 6. Januar mit dem *Tortell de Reis*.

Ein Hefekranz, gefüllt mit Mandeln und dekoriert mit kandierten Früchten, schmückt die Kaffeetafel am Tag der Heiligen Drei Könige. In dem Kranz wird eine winzige Tonfigur mitgebacken, die dem, der sie in seinem Stückchen findet, besonderes Glück verspricht.



Am 17. Januar gibt es einen ähnlichen Hefekranz, diesmal mit Marzipan gefüllt und mit Orangenscheiben dekoriert, mit welchem man den Tag des Heiligen Antonius feierlich begeht.

Da der Heilige Antonius sämtliche Tiere schützt, findet sich oft in dem *Tortell de Sant Antoni Abat* eine kleine Tonfigur in Form eines Haustieres.

Während der Karnevalstage wird in Katalonien Konditoreien die *Coca de Llardons* verkauft, eine Art Pizza, die eine gute Basis für durchgefeierte Nächte bildet.

Die dem Karneval folgende Fastenzeit bietet *Bunyols de Quaresma*, frittierte Hefekringel, die in Zucker ge-

wälzt werden. Wer es mit dem Fasten nicht ganz so genau nimmt, genießt die *Bunyol* mit Sahne oder Creme gefüllt.

Ostermontag bietet mit der *Mona de Pascua* einen ähnlichen gefüllten Hefekranz, wie er bereits am 6. und 17. Januar feilgeboten wird.

Dekoriert ist die *Mona de Pascua* allerdings mit hart gekochten Eiern. Die Tradition schreibt vor, dass die Paten ihren Patenkindern am Ostermontag eine solche *Mona* schenken.

Der Johannistag am 24. Juni verüßt die Tatsache, dass die Tage von nun an wieder kürzer werden, mit der *Coca de Sant Joan*. Ein mit kandierten Früchten belegter Hefekuchen, ähnlich dem *Tortell de Reis*, nur nicht als Kranz geformt, der auch mit Sahne oder Creme gefüllt sein kann.

Allerheiligen kommt am 1. November mit einer ganzen Reihe von kleinen Köstlichkeiten daher. Die *Panellets de Tots Sants* zum Beispiel sind aus

Marzipan, Nuss, Schokolade oder Kaffee gearbeitete winzige Gebäckstückchen. Jedes ist natürlich eine kleine Kalorienbombe für sich.

Weihnachten wird in ganz Spanien und damit auch in Katalonien mit *Turrón* begangen.

Ursprünglich war *Turrón* eine Art als Tafel geformter türkischer Honig. Diese Sorte gibt es immer noch, aber unter dem Namen *Turrón* werden heute auch neomodische Geschmacksrichtungen wie Schokolade, Nougat oder Kaffee angeboten.

Im Angebot der Konditorei *Canal* fehlt an den entsprechenden Tagen nicht eine dieser rituellen Süßspeisen.

Muntaner, 566
8.30–20.30, sonntags 8.30–15 Uhr

ins typisch spanische Omelette. Die Tortilla ist die ungekrönte Königin der einheimischen Küche. Hier endlich erhielt sie die Beachtung, die ihr schon lange zukommen hätte sollen. Die andere Spezialität des Hauses sind Hamburger.

Fundación Miró ●● ● S. 25 D5
Museumsküche, Parque de Montjuïc s/n
Tel. 933 290 768; 13–15.45 Uhr, Mo geschl.
Keine Angst, das Restaurant gehört zwar zur von 10 bis 19 Uhr geöffneten Cafeteria des Museums der Kunststiftung, aber hier können Sie mitten auf dem Montjuïc richtig gut speisen. Allen Gerichten haftet ein deliziöser Hauch von Mittelmeerküche an.

Hermanos Tomás ●●●●●
Pare Pérez del Pulgar, 1 (Metro Trinitat Vella)
Tel. 933 457 148
13–16, 21–23 Uhr, So ganztägig und Mo Abend geschl.
Sie werden es schon an der vor dem Restaurant parkenden Autoflotte erkennen: Hier ist das Essen richtig teuer. Dafür sind die Rationen unmöglich zu bewältigen. Vielleicht teilen Sie sich das Menü, einer wählt die Vorspeise, der andere das Hauptgericht? Satt werden Sie dabei sicher. Die Küche ist genau wie die Preise: erstklassig!

La Camarga ●●● ● E3
Aribau, 117; Tel. 933 236 655
13.30–16 und 21–24 Uhr
Aus Katalonien dürfen Sie nicht weg, ohne die hier so berühmten Reisgerichte zu probieren. Dafür liegen Sie im *Camarga* genau richtig. Aber kosten Sie das weiße Korn lieber am Mittag, Reis liegt oft schwer im Magen.

La Carassa ●●●●● ● S. 11 C3
Brosolí, 1; Tel. 933 103 306
18–23 Uhr, So geschl.
Im französisch kochenden *Carassa* steht nur eine Sache auf dem Speiseplan: Fondue. Davon gibt es dann

aber gleich eine ganze Menge verschiedener. Selbst der Nachtschiff ist ein Fondue, aus Schokolade.

La Garduña ●●● ● S. 15 A3
Jerusalem, 18; Tel. 933 024 323
7–24 Uhr, So geschl.
Das Lokal liegt im hinteren Teil des wundervollen Marktes *La Boqueria*. Ab 7 Uhr früh können Sie hier schon schlemmen, was immer Ihr Magen aufnimmt. Mittags stehen dann oft deftige Gerichte wie Linsen- oder Kichererbseneintopf zur Wahl.

La Muscleria ●●●●● ● F4
Mallorca, 290
Tel. 934 589 844
13–16, 20.30–24 Uhr; Sa Mittag, So geschl.
Wem es an Proteinen mangelt, hier kann er sie sich einverleiben. Das Restaurant ist auf Miesmuscheln spezialisiert. Es gibt sie in einem Salzsud, gratiniert oder auch von leckersten Soßen begleitet – beeindruckende 32 Rezepte schuf die Küche des *Muscleria*.

La Tangerina ●●●●● ● G2
Verdi, 179–181; Tel. 932 370 268
13–16, 21–24 Uhr, Sa Mittag, So, Mo Abend geschl.
Hier wird katalanische Küche zu nicht überzogenen Preisen serviert. Das Restaurant verfügt über einen schönen Innenhof, auf welchem Sie im Sommer zwischen bunten Drillingsblumen gemütlich speisen können. Spezialität der Küche ist Stockfisch, *Bacalao*.

Little Italy ●●●●● ● S. 11 C2
Rec, 30; Tel. 933 197 973
13–16 und 21–24 Uhr
Mediterrane Küche in amerikanischem Ambiente. Mittwochs und donnerstags abends manchmal mit unterhaltsamen Überraschungseinlagen. Sonntags gibt es ein Don-Quijote-Menü.